

## CODONYAT Forki

El codonyat s'acostuma a fer amb igual pes de sucre que de fruita neta (un cop bullida) i sense el cor dur.

Tenint en compte que la fruita bullida agafa pes per haver absorbit aigua i que el codony ja porta entre un 6-7% de sucre podem fer el codonyat amb un 80%-90% de pes de sucre, però com que surten unes barres força grans, duren temps, jo ho faig amb el 100% del pes de sucre.

|                           |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | <b><u>codony</u></b>                                                                                                                                                       |
| Sucres propis de l codony | 7,3 % aprox                                                                                                                                                                |
| Acidesa (pH) cireres      | 3,2- 3,3<br>Per aquest pH hi haurem d'afegir 1,0 grs d'àcid cítric per kg de fruita neta.<br>Tenim en compte que 1 gr d'àcid cítric equival a uns 15 ml de suc de llimona. |
| Nivell de pectina         | Alt                                                                                                                                                                        |

| mides pel motillo gran de plum-cake                                                 | <b><u>Ingredients</u></b>                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9-11<br>que son uns 1500 grs                                                        | codonys mida mitjana-gran<br>pes dels codonys un cop bullits, pelats i sense el cor                                                                                                                |
| 1500 grs<br><br>En total entre 1200 grs -1500 grs<br>(80,0%-100% del pes de codony) | sucres blanc (podem fer també un mix amb sucres de canya integral, però quedarà més fosc de color)<br><br>Jo ho faig amb el 100% perquè durarà un any                                              |
| al gust                                                                             | Opcional: canyella en pols                                                                                                                                                                         |
| No cal posa-n'hi                                                                    | pectina<br>El codony és una fruita amb un nivell alt de pectina                                                                                                                                    |
| 22 ml                                                                               | suc de llimona<br>Tenint en compte el pH del codony està entre 3,2-3,3<br>haurem d'afegir-hi 1,0 grs/kg de fruita. és a dir 1,0x1,5= 1,5 grs d'àcid, és a dir uns 1,5x15= 22 ml de suc de llimona. |

- Posar una olla al foc amb aigua suficient perquè cobreixi els codonys i quan arranqui el bull tirar-hi una mica de sal.
- Netejar els codonys sota el raig d'aigua per treure la pelussa que tenen.
- Quan bulli l'aigua abaixar el foc fins a mig-baix i posar-hi **els codonys sencers i amb la pell**.
- Deixar-los bullir durant uns 60 minuts, segons mida i grau maduresa (han de quedar tendres) . Comprovar amb un punxó si ja estan cuits. Quan més tous, millor, així es podran aixafar la polpa.
- Un cop bullits llencem l'aigua i deixem refredar els codonys.
- Pelar-los, treure el cor, tallar-los a daus i si podem, passem els daus per un tamís. Si o aixafem els daus amb una forquilla.
- Pesar la fruita en un bol (atenció: descomptar el pes del bol).
- En funció del pes de codony que tinguem hi posarem entre el 80%-100% del pes de sucre (jo ho faig amb el 100% dels pes perquè hem dura gairebé un any)
- Afegir el sucre al bol, remenar bé i deixar-ho macerar unes 2 hores.
- Important: És convenient protegir els fogons amb paper d'alumini.
  - A la Cerdanya protegir sobretot l'espai buit entre el marbre esquerre i els fogons posant un parell de papers d'alumini agafats amb ferros dels fogons i fins a sobre el marbre.
- Passar-ho a una cassola plana o una paella gran.
- Coure-ho a **;; foc molt baix ;;** tot anant remenant perquè no s'enganxi. Ho courem **durant 45 minuts**.
  - A la Cerdanya ho coc en el gas gran posat al mínim possible. Anar remenant durant tota l'estona de cocció.
- S'ha d'anar remenant constantment perquè no s'enganxi. Estarà cuit quan la massa es desprèn de les parets. S'ha de vigilar de no passar-se perquè no es caramel·litzi el sucre.

- Durant la cocció hi passarem 3 o 4 cops el pymer perquè ens quedi el més fi possible.
- Cap al final de la cocció i posem el suc de llimona i una mica de canyella en pols.
- Treure del foc i deixar-lo refredar una mica anant remenant.
- Forrar el motllo amb dues tires de paper de forn, una longitudinal i l'altre transversal.
- Omplir el motllo i compactar amb una espàtula.
- Tapar amb el codonyat amb un paper de forn.
- Si podem hi posarem un pes a sobre per compactar una mica.
  - Si hem fet el motllo gran, un cop tapat el codonyat hi posem al damunt el motllo petit amb un tetrabrick a dins. Si hem fet els dos motllos posarem també el petit a sobre del gran i després tapem el codonyat del petit i quan sigui tebi hi posem us agafadors sobre el paper (per limitar la temperatura cap dalt) i un tetrabrick al damunt.
- L'endemà el passarem a la nevera un dia o dos.
- Quan ja està ben pres jo el tallo a trossos i els envaso al buit.